



ichtig. Zoe Straub will von „Vorstadtweibern“ zum Contest 72/73

ARTIKEL

Hütter fordert Widerstand in die Mechanismen der Wegwerfgesellschaft 8

ATTE

dra Strickner warnt im um TTIP vor privaten dsgerichten 36

NELL GEFUNDEN

..... 35
skop/Rätsel 38
..... 34
briefe 36/37
nen/Notdienste ab 23
ku-Rätsel 46
sfälle ab 50
schaft/Börse ab 28

MILLIONEN

ing 20. Jänner
33 41 44 47
zahlen 8 10
ABEN OHNE GEWÄHR



klappt der Rauchstopp

d und Lungen
den rauchfrei:
große Dossier
Raucherdebatte
sterreich.

zeitung.at/rauchen

Ein schwer zu fassender Berg an Lebensmitteln wird jedes Jahr in Großküchen und der Gastronomie weggeworfen, besagt eine neue Studie. Doch nicht nur dort.

Man muss von 200.000 Tonnen ausgehen – das entspricht dem Gewicht von rund 166.000 neuen VW Golf: Dieser überbordende Berg von (zu einem guten Teil noch genießbaren) Lebensmitteln erreicht laut einer neuen Studie in Österreich nicht die Mägen der Gäste, sondern die Müllcontainer von Gastronomie und Großküchen. Jahr für Jahr. Die Initiative „Gemeinsam gegen Verschwendung“ hat sich nun 29 Testbetriebe – Großküchen, Beherbergungs- und Gastronomiebetrieben – angeschaut und versucht, das Potenzial zur Vermeidung von Lebensmittelabfall auszuloten. Und davon gibt es demnach reichlich.

Produktion oft maßlos

In vielen Fällen wird massive Überproduktion festgestellt: Einerseits werde das, was in der Küche verarbeitet wird, gar nicht an die Kundschaft ausgegeben. Der Lagerbestand werde falsch verwaltet, auf Vorrat gekocht – so viel könne gar nicht konsumiert werden. In Großküchen werde zudem aus optischen Gründen üppigst aufgetischt, am Ende aber nicht alles geordert.

Andererseits schicken die Gäste selbst vieles wieder in die Küche zurück. Der Griff zum „XXL-Wiener“, mit dem Gastwirte ködern, sei am Ende auch ohne zu vollem Magen ein Problem. Vergleicht man die Menge der Lebensmittelabfälle mit den tatsächlich ausgegebenen Speisen, wären bis zu 45 Prozent davon vermeidbar, heißt es in der Studie. Thomas Wolf, Geschäftsführer des Fachverbandes

Hunderte Millionen Kilo enden in der Tonne

THEMA-TEAM:
HANNES GAISCH,
THOMAS GOLSER,
MONIKA SCHACHNER

10.000

Euro beträgt der Warenwert, der pro Gastronomiebetrieb entsorgten Lebensmittel im Jahr, besagt die Studie. Insgesamt: 400 Millionen Euro im Jahr.

des Gastronomie, relativiert jedoch: „Kein Wirt kann es sich leisten, bei den herrschenden Kosten bewusst zu viel zu produzieren.“ Auch wenn es Unwägbarkeiten in der Planbarkeit gebe. Und: „Wenn nicht sicher ist, dass Waren noch in Ordnung sind, darf ich sie nicht einmal mehr verschenken“, gibt Wolf weiters zu bedenken. Das Verfüttern von Speiseresten an Tiere ist seit 2008 EU-weit verboten; die Reste landen nun etwa in Biogasanlagen. Im Übrigen ist sich Wolf sicher, dass Handel, Industrie und Private mehr Lebensmittel wegwerfen. Das Lebensmittelministerium geht

19

Kilo Lebensmittel pro Kopf landen in Österreich jedes Jahr im Müll, so das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft.

hier von 160.000 Tonnen Lebensmittel aus, die jedes Jahr im Abfall von Privathaushalten landen, oft originalverpackt. 19 Kilo Lebensmittel pro Kopf fallen so an. Die Arbeiterkammer kritisiert Mengenaktionen in Supermärkten, die dazu verleiten, mehr zu kaufen, als benötigt wird. Auch das Mindesthaltbarkeitsdatum wird oft zu streng ausgelegt.

Hinter „Gemeinsam gegen Verschwendung“ stehen Partner aus Wirtschaft und Gastronomie, Bund, Länder sowie einigen Nichtregierungsorganisationen.

Leitartikel Seite 8

WAS MAN TUN KANN

Der Absatz sollte von Betrieben besser im Auge behalten, dazu zweckmäßig gelagert werden.

Die Buffets sollten nicht bis zur Sperrstunde prall gefüllt sein, diese Kapazitäten sind oft zu viel.

Kleinere Portionen sollten gewählt werden, es gibt Kinderportionen und „Seniorenteller“.

Beim Einkaufen sind nach wie vor Einkaufszettel oder eine entsprechende App sinnvoll.



Verwenden statt verschwenden

Hilfsorganisationen geben Lebensmittel an arme und armutsgefährdete Österreicher weiter.

1100 Tonnen Lebensmittel wurden im Vorjahr bei der „Team Österreich Tafel“ abgegeben, um diese dann jeden Samstag an Bedürftige gratis weiterzugeben. Rotes Kreuz und Ö 3 starteten die Aktion vor fünf Jahren, die mit ihren 93 Ausgabestellen mittlerweile 10.000 Personen pro Woche erreicht. Mehl, Reis, Öl, aber auch Obst, Gemüse oder Brot können Kunden zu einem günstigen Preis in den insgesamt acht österreichischen Vinzimärkten (unter anderem zweimal in Graz und einmal in Wien) erstehen. 835 Personen werden so pro Tag erreicht, fast 6000 pro Woche – ihr Einkommen beträgt 900 Euro oder weniger. Hinzu kommen die Vinzibusse in Graz, Kla-

genfurt und Salzburg, die täglich belegte Brote und Tee an 215 Personen (rund 1500 pro Woche) kostenlos weitergeben. All diese Lebensmittel stammen von Großfirmen, Supermärkten, Bauern oder Privathaushalten. Extra zugekauft wird nichts.

431 Tonnen Lebensmittel verteilte die Caritas in ihren „Le+O“-Märkten in Wien an Bedürftige. Um einen Pauschalpreis von 3,50 Euro können sich die Kunden dort mit dem wichtigsten eendecken. Meist haben die Produkte eine beschädigte oder verschmutzte Verpackung, sind falsch etikettiert oder aufgrund von Überproduktionen im „normalen“ Supermarkt nicht mehr verkaufbar. 70 Tonnen gab „Le+O“ an andere soziale Einrichtungen weiter. In der Steiermark betreibt die Caritas in Knittelfeld, Hartberg und Mürzschlag Solidarmärkte für arme und armutsgefährdete Menschen – in Tirol vier weitere.

60.000 Kunden verzeichnen die 34 Soma-Märkte in Kärnten, Salzburg, Ober- und Niederösterreich, Wien und der Steiermark. Der erste wurde 1999 in Linz gegründet, die Idee unter anderem mit dem „Preis der Wirtschaft“ ausgezeichnet.

Kein Multipack mehr: Kunden schätzen es

Seit Mai verzichtet Handelskette Unimarkt auf Mengenaktionen – und zieht positive erste Bilanz.

Für die vielen Lebensmittel im Hausmüll machen Konsumentenschützer auch Handelsketten mitverantwortlich, da sie mit Mengenaktionen dazu verleiten, mehr einzukaufen, als benötigt wird. Im vergangenen Mai scherte Unimarkt (130 Standorte in Österreich) als erster Lebensmittelhändler aus und verzichtet seither auf Multipack-Aktionen. Auswertungen zeigen, dass Kon-

sumenten diesen Schritt belohnen, erklären Andreas Haider und Roland Malli, Unimarkt-Geschäftsführer, der *Kleinen Zeitung*. Die Umsätze blieben stabil, manche Kunden würden bei Aktionen nach wie vor mehrere Packungen kaufen. Aktionspreise gelten nun ab dem ersten Stück.

Im Tiefkühlbereich verzeichnet Unimarkt trotz des Verzichts auf Multipack-Preise sogar Um-

satzsteigerungen von bis zu 20 Prozent. Leichte Rückgänge gebe es hingegen bei Molkereiprodukten, da Kunden hier wegen der kurzen Haltbarkeit „viel bewusster einkaufen“. Dies gelte auch bei den Grundnahrungsmitteln wie Reis, Nudeln und Öl. Rückgänge bei Menge und Umsatz seien bei jenen Produkten zu beobachten, die langsam aufgebraucht werden. Gleichbleibend sei der

Absatz bei Süßwaren, ein Umsatzplus wurde wiederum bei „Nicht-Lebensmitteln“ (Spülmittel, Shampoo, Tierfutter etc.) registriert. Laut Unimarkt greifen jetzt auch Kunden zu Aktionsware, die früher Multipack-Aktionen gemieden haben. Kurzfristig nehme man Verluste in Kauf, langfristig hofft das Unternehmen darauf, dass Kunden die einfachere Aktionspolitik schätzen.